

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
1 BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
2 BAB II DASAR TEORI	7
2.1. Kakao.....	7
2.2. Fermentasi	12
3 BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	16
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	16
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	28
4 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1. Uji Normalitas.....	30
4.2. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Fisik Biji Kakao MCC-01.....	32
4.3. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Kimia Biji Kakao MCC-01.....	52
4.4. Pengaruh Lama Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Produktivitas Biji Kakao MCC-01.....	Error! Bookmark not defined.



4.5. Uji Hedonik.....	54
5 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1. Kesimpulan	58
5.2. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persyaratan umum mutu biji kakao	11
Tabel 2.2 Persyaratan khusus mutu biji kakao	12
Tabel 3.1 Perlakuan Sampel Pengulangan Antar Metode.....	21
Tabel 3.2 Skala Uji Hedonik.....	26
Tabel 3.3 Metode Pengukuran Berdasarkan Variabel	27
Tabel 4.1 Hasil Uji Normalitas Setiap Atribut Waktu Fermentasi.....	30
Tabel 4.2 Hasil Uji Normalitas Setiap Atribut Interval Pembalikan.....	31
Tabel 4.3 Hasil Uji Statistik <i>Kruskal-Wallis</i> pada Faktor Penelitian.....	32
Tabel 4.4 Hasil Kadar Air Sebelum Fermentasi	40
Tabel 4.5 Hasil Uji Hedonik.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Kakao	8
Gambar 2.2 Susunan Buah Kakao	8
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian.....	17
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Fermentasi Kakao MCC-01.....	20
Gambar 3.3 Diagram Alir Alur Proses Biji Kakao Kering	21
Gambar 4.1 Grafik Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Suhu Biji Kakao MCC 01.....	35
Gambar 4.2 Grafik Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap pH Biji Kakao MCC 01	38
Gambar 4.3 Grafik Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Kadar Air Setelah Fermentasi Biji Kakao MCC 01.....	40
Gambar 4.4 Grafik Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Kadar Air Setelah Pengeringan Biji Kakao MCC 01	42
Gambar 4.5 Grafik Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Rendemen Biji Kakao MCC 01.....	44
Gambar 4.6 Grafik Ukuran Biji Kakao MCC 01 Kering	46
Gambar 4.7 Grafik Kadar Kulit Biji Kakao MCC 01	48
Gambar 4.8 Diagram Uji Belah Biji Kakao MCC 01.....	50
Gambar 4.9 Grafik Pengaruh Waktu Fermentasi dan Interval Pembalikan Terhadap Kadar Lemak Biji Kakao MCC 01	53

DAFTAR RUMUS

Rumus 3.1 Rendemen	23
Rumus 3.2 Biji <i>Unfermented</i>	24
Rumus 3.3 Biji <i>Underfermented</i>	24
Rumus 3.4 Biji <i>Fermented</i>	25
Rumus 3.5 Kadar Kulit	25
Rumus 3.6 Kadar Lemak	26

DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

Singkatan	Deskripsi
Kg	Kilogram
g	Gram
l	Liter
Ha	Hektar
°C	Celsius
SNI	Standar Nasional Indonesia
LSD	<i>Least Significance Difference</i>
ANOVA	<i>Analysis of Variance</i>